

Акт № 9

по итогам проверки организации горячего питания

Цель проверки: анализ работы школьной столовой (соблюдение правил по оформлению и ведению документации, соответствие записей в журнале фактическому проведению мероприятий, соблюдение графиков).

Срок проверки: 10 марта 2022 года

Состав комиссии:

Калинишина А.А. – ответственная за организацию школьного питания, заместитель директора по УВР;

Колот В.И. – заместитель директора по УВР;

Маркина Н.С., член управляющего совета школы (представитель родительской общественности);

Никулина В.Д. – медицинская сестра ООМПН в МБОУ СОШ №12 г.Калуги.

Проверкой установлено:

Питание осуществляется на основании примерных циклических меню, утвержденных 03.01.2022 года «Примерное циклическое меню для организации горячего питания в муниципальных образовательных учреждениях город Калуга за родительскую плату 2022г», «Примерное циклическое меню для организации горячего питания в муниципальных образовательных учреждениях город Калуга льготное питание возрастная группа 12 лет и старше 2022г», «Примерное циклическое меню для организации горячего питания в муниципальных образовательных учреждениях город Калуга льготное питание возрастная группа 7 11 лет 2022г». Меню утверждено директором филиала ООО «Город Кафе» Прокудиной Е.С. и согласовано с директором школы.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утверждённое заместителем директора по УВР Калинишиной А.А (ответственный за питание) с указанием наименования блюд, выхода продуктов, цены. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется ежедневно после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража», подписывается медицинской сестрой – Никулиной В.Д., заведующей производством Кузнецовой Р.П., заместителем директора по УВР Калинишиной А.А.

Анализ накопительных ведомостей и меню –позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке, выпечку в ассортименте и т.д.

Ежедневно также осуществляется контроль температурного режима холодильного оборудования, записи о состоянии данного оборудования осуществляются в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» ответственными работниками столовой.

«Журнал здоровья» ведётся в соответствии с требованиями СанПин медицинской сестрой школы ежедневно.

«Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» заполняется заведующей производством ежедневно.

В школьной столовой составлены и соблюдаются графики:

-график проведения генеральной уборки на пищеблоке (уборка проводится раз в месяц работниками столовой, в графике отражены сроки проведения и исполнители, также имеются подписи исполнителей);

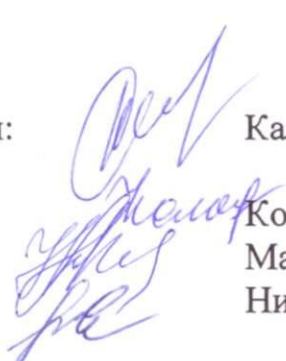
-график прохождения медицинского осмотра сотрудников пищеблока (осмотр происходит в соответствии с графиком – ежегодно).

Выводы:

Питание обучающихся осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Организован медицинский и административно-общественный контроль организации питания, качеством приготовления пищи, закладки продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм при работе столовой.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:



Калинишина А.А.

Колот В.И.

Маркина Н.С.

Никулина В.Д.